41e Année — N° 4 27 Janvier 1924

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully .... CHRONIQUE. — L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne ; — Utilisation des sarments comme litière... et à d'autres usages ; Culture intensive de la vigne ; — Bon porte-greffe pour terrains secs ; — L'expertise des vins étrangers en France et les transactions ; — Pour rendre les bouillies mouillantes.

Marcel Biron..... « Beaucoup ou très bon ».

L. Ravaz et G. Verge.. Le rougeau de la vigne.

M. Vialas ..... La viticulture tunisienne

BIBLIOGRAPHIE..... Leçons de chimie agricole, par Raoul Cerigheilli.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES. — Exposition et dégustation à Toulouse des vins d'hybrides. — Ecole d'agriculture d'Ecully.

Chemins de fer P.-L.-M., Midi et Orléans.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques

« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source.

CHRONIQUE

L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 16 janvier nous donne le tableau du mouvement des vins en décembre, et depuis le début de la campagne (1er octob.).

Les sorties de la propriété se sont élevées, en décembre, à 3.620.657 hectolitres, contre 3.465.918 hect. en décembre 1922.

Pour les trois mois écoulés de la campagne, les totaux sont les suivants :

Sorties de la propriété oct.-déc. 1923.....	12.789.093	hectolitres
— — oct.-déc. 1922.....	11.272.121	—
Différence en faveur de la campagne actuelle...	1.516.972	—

En Algérie, les sorties, pour les trois mois écoulés, se chiffrent à 4.284.863 hectolitres, très supérieures à celles de l'année précédente, qui ne s'élevaient qu'à 3.283.526 hectolitres.

Les quantités soumises au droit de circulation ont été les suivantes, Alsace-Lorraine comprise :

Consommation taxée oct.-déc. 1923.....	11.550.527	hectolitres
— — oct.-déc. 1922.....	11.031.456	—
Différence en faveur de la campagne actuelle ...	519.071	—

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1922-1923 (Mois de Décembre)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Décembre	Total depuis le début de la campagne	Mois de Décembre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	9.646	44.947	21.516	83.190	51.631
2	Aisne	859	4.050	36.185	132.604	74.884
3	Allier	22.809	77.687	44.668	145.306	53.557
4	Alpes (Basses-)	414	1.368	3.610	13.150	6.925
5	Alpes (Hautes-)	719	2.636	6.511	23.021	9.657
6	Alpes-Maritimes	1.326	5.881	39.913	163.762	66.619
7	Ardèche	24.925	67.135	19.588	58.017	33.666
8	Ardennes	»	»	14.078	51.836	39.093
9	Ariège	1.113	3.214	7.318	27.491	9.483
10	Aube	2.372	17.996	27.903	101.401	82.843
11	Aude	504.496	1.639.747	42.050	140.581	162.291
12	Aveyron	7 019	18.901	26.380	80.860	29.368
13	Bouches-du-Rhône	49.897	220.578	80.630	272.078	110.688
14	Calvados	»	»	10.547	30.360	38.193
15	Cantal	130	198	20.067	62.412	16.992
16	Charente	109.026	172.054	23.410	74.051	43.562
17	Charente-Inférieure	174.267	406.721	28.542	97.141	87.738
18	Cher	7.769	25.599	25.348	87.125	38.235
19	Corrèze	956	3.200	16.416	52.423	24.718
21	Côte-d'Or	18.211	83.491	40.608	143.918	385.218
22	Côtes-du-Nord	»	»	6.566	25.658	24.099
23	Creuse	»	»	22.509	69.177	31.610
24	Dordogne	54.979	202.360	28.048	85.258	49.656
25	Doubs	46	325	36.771	129.604	67.117
26	Drôme	8.280	32.731	12.387	43.749	32.447
27	Eure	»	11	11.832	33.156	22.381
28	Eure-et-Loir	120	351	17.152	61.668	46.431
29	Finistère	»	»	27.277	109.248	89.051
30	Gard	235.843	1.108.132	52.271	141.065	130.684
31	Garonne (Haute-)	26.774	101.857	33.558	117.433	62.261
32	Gers	86.165	268.492	9.394	34.087	56.699
33	Gironde	374.671	1.322.989	154.255	508.558	1.441.459
34	Hérault	873.737	2.831.290	71.730	202.414	567.473
35	Ille-et-Vilaine	»	«	9.958	34.277	38.247
36	Indre	12.216	43.293	17.141	56.734	21.794
37	Indre-et-Loire	74.977	265.786	33.288	114.793	80.724
38	Isère	23.763	84 238	47.772	166.242	76.025
39	Jura	3.629	21.435	23.695	81.602	55.571
40	Landes	8.037	27.460	18.088	64.164	22.448
41	Loir-et-Cher	57.090	165.536	29.266	84.699	55.639
42	Loire	13.989	45.138	87.536	351.943	163.867
43	Loire (Haute-)	94	654	38.076	122.897	53.170
44	Loire-Inférieure	51.793	228.060	53.448	226.686	134.022
45	Loiret	7.445	31.308	35.694	121.214	97.423
46	Lot	15.190	37.376	12.603	33.804	6.009
47	Lot-et-Garonne	55.246	178.898	17.614	61.751	34.585
48	Lozère	552	1.587	6.544	20.045	5.969
49	Maine-et-Loire	42.963	127.881	39.374	140.806	168.836
50	Manche	»	»	2.682	10.208	19.630
51	Marne	3.011	83.439	76.899	295.207	1.247.317
52	Marne (Haute-)	200	584	24.760	80.544	58.365
53	Mayenne	60	155	2.470	9.554	14.285
54	Meurthe-et-Moselle	607	2.686	65.505	222.509	161.240
55	Meuse	24	39	32 120	106.387	62.394
56	Morbihan	53	310	8.757	27.361	31.200
58	Nièvre	8.996	16.169	26.176	95.898	63.122

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Décembre	Total depuis le début de la campagne	Mois de Décembre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
59	Nord	»	»	65.619	224.361	221.794
60	Oise	»		23.855	92.073	71.157
61	Orne	»	»	2.429	10.136	13.603
62	Pas-de-Calais	»	»	26.165	91.441	91.012
63	Puy-de-Dôme	6.982	32.626	42.056	163.405	61.304
64	Pyrénées (Basses-)	6.238	16.274	29.821	108.099	54.374
65	Pyrénées (Hautes-)	779	2.602	9.699	41.143	20.085
66	Pyrénées-Orientales	247.943	932.846	35.885	141.860	162.512
69	Rhône	36.773	131.340	139.040	458.548	412.000
70	Saône (Haute-)	118	1.501	35.365	131.120	83.713
71	Saône-et-Loire	38.350	140.276	55.947	184.032	189.670
72	Sarthe	5.246	22.976	6.642	27.547	23.595
73	Savoie	12.323	50.947	17.249	64.940	31.524
74	Savoie (Haute-)	8.700	36.993	14.971	71.656	40.950
75	Direction de la Seine	»	41	375.890	1.399.498	1.246.097
	Direction des droits d'entrée	»	»	267.395	782.449	894.579
76	Seine-Inférieure	»	»	49.753	160.295	178.731
77	Seine-et-Marne	39	82	28.402	120.865	92.264
78	Seine-et-Oise	80	360	72.788	278.109	199.741
79	Sèvre (Deux-)	5.571	26.888	20.236	69.861	37.454
80	Somme	»	»	22.841	76.787	55.773
81	Tarn	62.932	211.544	24.087	73.333	42.096
82	Tarn-et-Garonne	18.710	78.431	7.301	24.828	14.499
83	Var	109.439	558.181	31.772	105.667	60.874
84	Vaucluse	21.757	202.292	9.675	34.435	60.004
85	Vendée	16.652	80.947	17.303	69.946	25.957
86	Vienne	24.723	149.052	15.079	56.407	23.947
87	Vienne (Haute-)	38	95	35.442	116.282	58.981
88	Vosges	18	15	43.965	147.339	93.014
89	Yonne	10.877	38.645	20.688	72.788	58.171
	Total pour la France.	3.605.759	12.710.306	3.276.579	11.270.126	11.278.028
	Moselle	737	5.887	21.234	73.784	70.942
	Bas-Rhin	5.186	30.383	19.461	80.647	126.599
	Haut-Rhin	8.975	42.517	27.956	125.970	135.286
	Totaux pour l'Alsace et Lorraine	14.898	78.787	68.650	280.401	332.827
	Algérie					
	Alger	413.857	1.547.412	»	»	270.762
	Constantine	103.657	460.403	»	»	73.500
	Oran	296.223	2.277.048	»	»	745.230
	Total pour l'Algérie..	813.737	4.284.863	»	»	1.089 492

Le stock commercial est en progression :

Stock commercial à fin	janvier 1914.....	12.027.127	hectolitres
— — —	janvier 1919.....	6.150.533	—
— — —	janvier 1921.....	10.158.089	—
— — —	août 1921.....	8.228.580	—
— — —	janvier 1922.....	10.851.661	—
— — —	mars 1922.....	11.345.732	—
— — —	juin 1922.....	10.468.590	—
— — —	août 1922.....	8.957.425	—

—	—	—	sept. 1922.....	9.034.010	—
—	—	—	oct. 1922.....	9.576.094	—
—	—	—	oct. 1923.....	10.159.760	—
—	—	—	**nov. 1923.....**	**10.893.309**	—
—	—	—	**déc.. 1923.....**	**11.278.028**	—

Non compris l'Alsace-Lorraine, où le stock commercial est passé de 319.292 hectolitres fin novembre, à 332.827 hectolitres fin décembre.

Les cours des vins sont stabilisés depuis quelques semaines, et il ne semble pas qu'il faille envisager de changements importants dans un avenir prochain.

C'est, croyons-nous, l'opinion du Commerce aussi bien que la Propriété.

Utilisation des sarments comme litière ... et à d'autres usages

Le prix très élevé des pailles de litière a ramené l'attention de quelques-uns de nos lecteurs sur l'utilisation, jadis recommandée, des sarments broyés.

Le sarment broyé — bien broyé et non coupé en morceaux — peut parfaitement être utilisé comme litière. Assurément, cela ne vaut pas de la bonne et belle paille pour le coucher des animaux et surtout pour le coup d'œil. Par contre, les sarments sont un peu plus riches en azote que la paille de blé (5 pour 1.000 contre 4 pour 1.000).

La décomposition des sarments broyés est plus lente que celle de la paille. Il serait préférable de ne pas employer à l'état frais les fumiers ainsi obtenus. Pour en tirer le meilleur parti, il conviendrait de mettre ces fumiers en tas, de les maintenir bien frais par quelques arrosages, soit avec du purin, soit même avec de l'eau pure, de façon à éviter leur dessiccation prématurée.

La question est de savoir quel serait le prix de revient du broyage : assez modéré pour les viticulteurs qui possèdent déjà un broyeur ; mais pour les autres ? Les machines agricoles ont atteint de tels prix qu'il faut serrer de près les calculs pour en apprécier l'économie.

— Les sarments peuvent encore être utilisés, dans les terres fortes et humides, à établir des drainages. En couchant des fagots de sarments dans des tranchées établies à 50 centimètres de pro-

fondeur, toutes les trois ou quatre rangées de souches, on obtient de très bons drains, moins durables assurément que des tuyaux de poterie, mais qui ont l'avantage de ne rien coûter. Cette pratique est d'ailleurs usitée de temps immémorial dans certains vignobles, et elle n'a jamais, que nous sachions, entraîné le moindre inconvénient pour la bonne santé des vignes.

— On peut aussi faire du *papier* avec les sarments ; nous en avons vu de très beaux échantillons ; il ne manque plus que les usines nécessaires à cette transformation ; il y en aurait une en Espagne (?), mais nous n'en connaissons pas chez nous.

Culture intensive de la vigne

On nous écrit :

« Permettez à un tout jeune viticulteur de vous faire part des réflexions suggérées par une réponse de M. Maroger, que le *Progrès* a publié dans son numéro du 9 décembre 1923.

M. Maroger nous dit que, pour le viticulteur, le bénéfice net seul compte. Ainsi donc, pour chacun en particulier, la meilleure méthode de culture sera celle qui rapportera le plus grand bénéfice net. Or, jusqu'à l'an dernier, ce plus grand bénéfice a été donné par la plus grande production. La qualité des vins n'est pas entrée en ligne de compte. C'est ainsi qu'en mai 1921, pour un vin du Minervois de 13°5, j'ai trouvé difficilement acquéreur à 45 fr., alors que les vins de Coursan, réussis d'ailleurs, mais qui ne pesaient que 8°, se vendaient encore de 38 à 40 fr. C'est cet état de choses qui a poussé les viticulteurs honnêtes à l'adoption de la culture Maroger et les autres à la fraude. C'est cet état de choses qui, s'il se renouvelait, nous amènerait une surproduction naturelle ou artificielle capable d'entraîner une formidable crise viticole.

Le remède préventif est bien facile à indiquer. Il faut arriver à vendre le vin au degré. Au lieu d'encourager la surproduction et la fraude, ne vaut-il pas mieux les décourager au profit de la qualité ? Que le vin se vende au degré et le but sera atteint. Il ne s'agira plus alors de produire des hectolitres mais des degrés-hectolitres. Le bénéfice net ne sera plus en raison directe de la quantité, mais du produit quantité-qualité. Il y aura là une courbe intéressante à établir, courbe dont il faudra connaître le maximum, c'est-à-dire, savoir jusqu'à quel point on peut pousser à la production sans que la qualité en soit altérée. Ce maximum ne sera pas sans doute très élevé, et nous arriverons à une production réduite et à une suppression totale de la fraude à la propriété. L'horizon de la viticulture sera dégagé d'autant ».

J. B. (Hérault).

La culture ultra-intensive a donné quelques mécomptes en 1923. Grosse production certes, mais des vins de très faible degré dont le prix de vente paraît avoir été proportionné à leur qualité... ou plutôt à leur défaut de qualité. Il ne semble pas qu'au point de vue financier l'opération ait été bien avantageuse.

Encore, l'année a-t-elle été très favorable à ces vignes surchargées ; mais vienne un été moins chaud et plus humide, et les déceptions pourront être nombreuses et graves : pourriture des raisins ; casse et tourne des vins très mal constitués... Et alors, la réaction viendra d'elle-même.

On ne saurait, *en principe*, condamner la culture intensive, qu'elle s'applique à la vigne ou à toute autre production ; et comme le dit M. Maroger, chacun, en particulier, s'efforce d'obtenir le plus grand bénéfice net. Mais l'exagération se heurte bien souvent, dans la pratique, à des obstacles ou à des inconvénients que l'on n'avait pas prévus. Et tout finit par « se tasser ».

Bon porte-greffe pour terrains secs

Station Ampélographique de Mondovi, le 2 janvier 1924.

« Dans votre chronique du 16 décembre 1923, vous publiez une lettre d'un de vos correspondants signalant le 150-15 de Malègue (Aramon-Rupestris Ganzin n° 1 × Berlandieri) comme étant un porte-greffe supérieur et peu connu.

Ce porte-greffe fut planté à la Station Ampélographique de Mondovi en 1902. Dès 1912 il est remarquable par sa résistance à la sécheresse, qualité précieuse pour l'Algérie, les raisins Aramon ou Carignan qu'il porte sont bien nourris jusqu'à complète maturité, alors que ces mêmes raisins flétrissent ou mûrissent mal sur Lot et se comportent encore moins bien sur 3309.

Persuadé que c'était un porte-greffe d'avenir pour l'Algérie, — bien que sa vigueur soit faible franc de pied — ses qualités comme porte-greffe nous le firent recommander aux viticulteurs algériens et aux pépiniéristes de Mondovi afin de multiplication ; ces derniers n'hésitèrent pas à le comprendre pour plusieurs hectares dans leur champs de pieds mères.

Diverses plantations ont été effectuées depuis 10 ans, surtout en aramon sur 150-15, toutes ont donné entière satisfaction jusqu'à ce jour.

Le 150-15, 3/4 américain dont 1/2 sang Berlandieri manque de vigueur au début — comme les Berlandieri, d'ailleurs —, mais il reprend très facilement au bouturage et au greffage.

La série Castel 3/4 sang américain, 1/2 Berlandieri en expérience semble donner les mêmes résultats, mais avec une vigueur sensiblement supérieure à celle du 150-15.

Ces quelques indications pour faire connaître que le 150-15 se comporte bien en Algérie dans les terrains *secs* et qu'il *a été multiplié* ».

ESCOFFIER.

L'expertise des vins étrangers en France et les transactions

Au cours de la réunion du Conseil d'administration de la C. G. V., tenue le 18 décembre, M. le Colonel Mirepoix a rappelé qu'à la suite de divers vœux formulés par la C. G. V. et la Fédération des

Associations Viticoles de France, l'expertise en douane dite légale, a été supprimée par une circulaire de la Direction Générale des Douanes, en date du 24 septembre 1923 et que, depuis, les vins étrangers importés en France sont soumis aux règles du droit commun en matière de fraudes. Mais toutefois il est regrettable que cette circulaire ait laissé à la Douane le droit de transaction. Dans ces conditions, le Conseil émet le vœu suivant :

« Le Conseil d'administration de la Confédération Générale des Vignerons,

« Considérant qu'une circulaire de la Direction générale des Douanes, en date du 24 septembre 1923, a supprimé l'expertise en douane dénommée « Expertise légale », à laquelle étaient soumises, lorsque le déclarant n'acceptait pas le résultat de l'analyse du laboratoire, les affaires concernant les vins importés reconnus suspects de falsification ou impropres à la consommation, expertise qui n'offrait, d'ailleurs, aucune garantie de compétence.

« Qu'en conséquence ces vins sont aujourd'hui soumis au droit commun et que, par suite, les procès-verbaux auxquels ils donnent lieu sont transmis au Parquet et l'instruction est poursuivie dans les formes habituelles, c'est-à-dire avec le système de l'expertise contradictoire établi par la loi du 1er août 1905 ;

« Considérant, d'autre part, que la circulaire précitée laisse à l'administration des douanes le droit de transaction, même avant jugement définitif, sous la seule condition d'obtenir l'assentiment du parquet lorsque l'infraction à la loi du 1er août 1905 a été retenue ;

« Considérant que l'Administration qui a toujours abusé de ce droit, en proposant aux délinquants ou en acceptant d'eux des transactions dérisoires, n'a pas abandonné cette façon de procéder fort regrettable et éminemment préjudiciable aux intérêts du Trésor public et à ceux de la viticulture ;

Emet le vœu : « Que toute transaction en douane soit supprimée lorsque le délit douanier est connexe à un délit de droit commun. »

Pour rendre les bouillies mouillantes

La Société des Usines du Rhône nous prie de compléter comme suit, les formules que nous avons publiées dans notre numéro du 30 décembre 1923.

(*Extrait du brevet d'invention n° 562.213*)

Exemple II. — On dissout 500 cc. de silicate de soude dans 100 litres d'eau et on ajoute, en agitant, 300 gr. de bicarbonate de soude ; on laisse reposer pendant 2 ou 3 jours et on dissout ensuite dans ce mélange la quantité voulue de permanganate. Cette solution, pulvérisée sur une plaque de verre ou sur des feuilles végétales, mouille d'une façon très uniforme.

Exemple III. — Dans 50 litres d'eau, on dissout 300 gr. de bicarbonate de soude et 500 cc. de silicate de soude ; après un ou deux jours, on ajoute encore 400 à 450 gr. de carbonate de soude. On verse ce mélange avec les précautions voulues, dans une solution de 1 kg. de sulfate de cuivre dans 50 litres d'eau. On obtient ainsi une bouillie qui mouille très bien ».

L. Degrully.

« BEAUCOUP OU TRÈS BON »

Dans un de nos grands rapides qui descendent des brumes du Nord vers la grande bleue, j'ai eu le plaisir de connaître un propriétaire biterrois, lecteur fervent du « *Progrès* ». Ce praticien éclairé cherchait du fil de fer. Inutile de dire pourquoi !

Au cours de ce long voyage, j'ai certainement beaucoup appris et ce bon vigneron raisonnait fort bien, mais, comme à Paris j'ai encore rencontré des Messieurs qui cherchaient du fil de fer, je me demande si nous ne nous trouvons pas en présence d'une épidémie, ou... d'une excuse pour voyager ?

J'ai trouvé aussi dans mes notes d'élève, les résultats d'expérience de Müntz, portant sur notre cépage favori, l'Aramon.

Il est utile, je le crois, de les reproduire ici :

	Taille moyenne	Taille longue
Yeux par cep.....	8	22
Nombre de grappes par cep....	15	23
Poids des grappes par Ha.....	14,520	43,280 Kg.
Production de vin par Ha.....	116,2 Hl.	354,9 Hl.
La qualité du moût est la suivante :		
Alcool, en volume.....	11,3	9,2
Acidité, en ac. sulf.....	4,8	4,7
Bitartrate de potasse.....	3,6	4,1
Sucre libre, extrait.....	21	18,2
Couleur.....	assez forte	très faible
Saveur.....	forte	faible et acide.

Si nous considérons l'année 1900-01, nous trouvons :

	Hl. à l'Ha.	Teneur en alcool	Valeur d'après richesse alcoolique	Produit brut par Ha.
Avec taille moyenne..	110,2	11,3	10 fr.	1172,3 fr.
— longue....	354,9	9,2	3 fr. 2	1050,20

Ces résultats sont excellents. Depuis, de nombreuses analyses font mieux ressortir la perte de degré et de qualité par l'emploi de la taille longue.

De nos jours, nous allongeons encore la taille ou nous laissons sur nos gobelets un plus grand nombre d'yeux, nous fumons copieusement (lorsque nous pouvons nous offrir des engrais), nous binons souvent et obtenons de meilleurs rendements, mais assistons aussi à une perte de degrés, qui « descend » à 8° et même à 6° pour l'aramon.

Par de nombreux binages nous forçons le cep de vigne à absorber une quantité d'eau supérieure à celle qui lui est nécessaire pour donner un produit de constitution normale. Biner est bien, mais exagérer porte préjudice à la qualité du vin produit.

Il faut savoir biner comme il faut savoir arroser.

Quant à la taille, nous revenons toujours à ceci : *Taille longue donne beaucoup mais moins bon.* — C'est une vieille formule, mais exacte.

Au vigneron de choisir ! Beaucoup trop de regards me paraissent tournés vers l'abondance au détriment de la qualité.

Dans certains cas, on peut allonger la taille sur un simple fil (*Progrès* du 21 mai 1922, page 488), en attendant de constater soi-même un résultat, bon ou mauvais, dans une parcelle voisine appartenant à un vigneron plus entreprenant ou à un syndicat agricole, mais placée dans des conditions semblables au triple point de vue, sol, cépage et travaux.

Que ferons-nous le jour où la moitié des vignerons méridionaux tripleront la production de leurs vignobles après avoir consenti des frais d'installation sur fil de fer, très élevés, surtout s'ils vont les acheter si loin ! Songeons aussi à l'agrandissement des locaux, vaisselle vinaire, etc.

Si nous ne trouvons pas de nouveaux débouchés, les prix « tomberont » pour deux raisons principales :

1° Abondance de vins sur le marché.

2° Degré alcoolique moins élevé en année normale, mais faible avec acidité élevée en année défavorable. Le Midi produira alors une quantité de petits vins acides, difficiles à conserver sous son climat.

Il est maladroit de ne pas savoir utiliser au mieux la source de chaleur, enviable, dont cette belle région a le privilège.

Au début, la taille longue peut placer ses partisans, peu nombreux, dans une situation plus avantageuse, par rapport à leurs voisins, mais la vente au degré et d'après qualité leur enlèvera, très vite, ce privilège.

Les petits vins feront « monter » les bons, donc inutile de se déranger pour acheter du fil de fer.

Retarder la maturité d'un fruit par une taille longue et sans être sûr qu'il mûrira, voilà à quoi nous nous exposons. Ce serait tout autre si la Station météorologique de Bel-Air pouvait, chaque année, nous annoncer un long été...dix mois à l'avance !

Certains ne boivent pas volontiers le « gros bleu du Midi », mais plus nombreux sont les consommateurs qui se plaignent que le pinard a été baptisé par la goutte d'eau.

Je préfère avoir sur ma table un litre de bon vin, bien constitué, d'une conservation facile, ayant voyagé sous un volume aussi réduit que possible, (Les tarifs sont si élevés que nous ne devons pas rechercher une augmentation de volume), qu'un vin qui nous est déjà offert par d'autres régions moins favorisées et qui a l'avantage d'avoir un « bouquet » que nous ne trouvons pas dans les aramons arrosés, puisque deux binages valent un arrosage.

Une industrie nouvelle vient d'être crée, permettons lui l'économie de combustible. Croyons-nous que la « Concentration des moûts » ne tiendra pas compte du poids de sucre contenu dans nos sirops ?

Plaçons l'eau dans une carafe à côté de notre bouteille de vin ; nous pourrons alors en mettre une goutte ou même plusieurs dans notre verre.

Décembre 1923.

Marcel Biron.
Ingénieur agricole, Paulhan.

LE ROUGEAU DE LA VIGNE [1]

Conditions de développement de la maladie. — On l'a vu dans l'historique, tous les auteurs, qui du reste se répètent un peu, sont d'accord sur ce point : le Rougeau est fréquent, surtout dans les terres fortes ou humides. Et du moment que l'humidité en excès est mise en cause, la maladie doit dé-

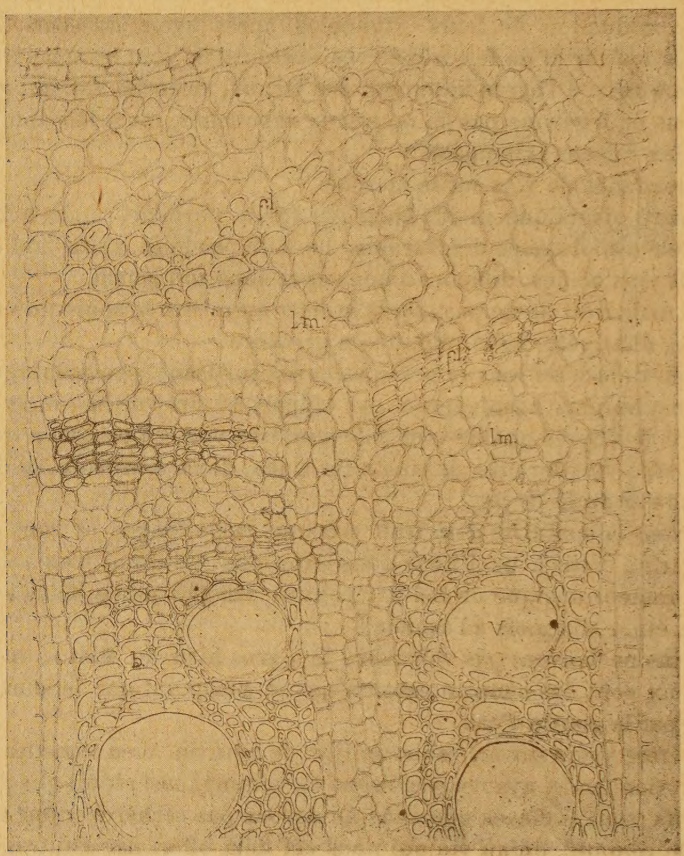

Fig. 7. — Coupe d'une racine saine.

pendre, non seulement de la nature, mais encore de la situation du terrain et de l'allure des saisons.

C'est, en effet, dans les terres fortes ou encore dans les dépressions que la maladie est la plus fréquente. Dès que la terre est plus souple, plus légère, plus aérée, elle devient plus rare. Elle existe cependant dans les terres franches et même légères ; mais alors c'est dans une dépression ou les eaux tendent à s'accumuler. Elle peut donc exister sur les sommets des plateaux qui sont quelquefois concaves, ou qui ont pour sous-sol une couche peu ou pas perméable, agissant sur la plante par elle-même et par l'eau qu'elle

(1) Voir p. 11.

retient ; sur les pentes aux points où elles sont moins rapides, et où les eaux circulant moins vite tendent à s'accumuler momentanément, ou bien encore quand des couches de terre imperméables viennent affleurer à la surface.

Les cas les plus graves que nous avons eu à examiner se sont présentés dans ces conditions : telles par exemple plusieurs vignes de Mauguio, les

Fig. 8. — Coupe d'une racine altérée.

unes établies en terre argilo-calcaire, mais basse et retenant les eaux, noirâtre, étant indiqué par là qu'elles sont mal aérées ; les autres en terre franche, mais formant cuvette, ou avec un plan d'eau très rapproché de la surface.

A l'Ecole, la maladie s'est montrée particulièrement grave dans une vigne établie en terre argilo-calcaire. Cette terre est si compacte qu'elle ne peut être cultivée à la charrue que pendant une période de temps très courte. Ou bien elle est gorgée d'eau, et il est impossible d'y pénétrer ; ou bien, à peine quelques jours plus tard, elle est devenue si dure qu'elle est inattaquable par le soc des charrues. Il faut une attention et des mesures toutes spéciales pour la maintenir en bon état de culture. C'est au point le plus bas que le Rougeau s'est d'abord montré et tout particulièrement sur une parcelle de vignes plantées à 2 m. d'écartement en tous sens, et par suite très vigoureuses. Seule cette parcelle a d'abord été atteinte ; de chaque côté, sur les vignes voisines séparées seulement par une distance de 1 m. 50, 1 m. et

0 m. 75 pas de maladie : tous les ceps avaient le feuillage d'un vert pâle. Les différences d'aspect étaient nettement tranchées et visibles de fort loin. La nature du terrain et la situation étant la même, il semble qu'il y a une relation entre la maladie et la vigueur de la souche.

Au reste la même observation a été faite en un autre point de l'Ecole. Une parcelle d'Aramon sur Rupestris, en terre également compacte, mais moins que la précédente, a résisté à deux reprises au Rougeau, sauf les ceps qui étaient en bordure d'un champ maintenu en jachère, et qui, pour cette raison, étaient plus vigoureux que ceux de l'intérieur de la parcelle.

Dans une autre vigne de l'Ecole occupant un terrain relativement souple, mais assez frais, le Rougeau a atteint un seul rang, c'est celui qui était encore en bordure d'un champ maintenu labouré toute l'année.

Une vigne située à Villeneuve-les-Maguelone se dirige à faible pente jusqu'au voisinage d'un étang. A la suite de pluies très abondantes, le niveau de l'étang s'élève et recouvre le sol d'une couche d'eau dont l'épaisseur va en diminuant du bas vers le haut. Cette vigne rougit en totalité, mais l'intensité du rougissement est proportionnelle à la couche d'eau : rouge violet dans le bas, rouge vif au centre et à peine marqué en haut.

Près de Narbonne. Terre d'alluvion, un peu forte, argilo-siliceuse, profonde, non drainée, plantée en carignan greffé. Chaque année, en juillet, elle est copieusement arrosée. Aussitôt après l'arrosage, l'ensemble de la vigne devient d'un beau rouge.

La maladie cause même des dégâts dans des terrains profonds et souples, mais alors il s'agit de terres sablonneuses, battues par les vents, qui conservent mal et qui ne fournissent pas toujours à la plante l'eau qui lui est nécessaire, ce qui provoque une sorte de folletage.

Le folletage — qu'il ne faut pas confondre avec l'apoplexie — peut donc provoquer le Rougeau. C'est un accident de végétation consécutif à l'action prolongée de vents soufflant avec violence, et tout particulièrement des vents du N.-O. Le feuillage se dessèche en totalité ou en partie. Dans le premier cas, la souche meurt ou reste très affaiblie. Dans le second, les feuilles reviennent peu à peu turgescentes comme à l'état normal, mais elles se teintent de rouge par endroits. Les cas de ce genre ont été nombreux, en 1922, dans le département de l'Aude et dans la vallée du Rhône. La souche continue donc à vivre sans présenter d'autre symptôme inquiétant. Cependant, la partie souterraine paraît avoir été plus touchée que la partie aérienne. La tige et les racines du sujet sont plus sèches que la tige et les racines des plantes non touchées par le vent : elles ne grossissent plus, tout en conduisant, cependant, plutôt lentement, l'eau du sol jusqu'à la partie aérienne. Elles n'emmaganisent plus de réserve : pas ou presque pas d'amidon ; les matières azotées sont rares, les noyaux réduits ; bref, il semble que le trouble apporté dans leur fonctionnement, par la dessiccation qu'elles ont subie, ne leur a laissé que la faculté de conduire, mais plutôt mal, encore la sève ascendante. Elles alimentent ainsi la partie aérienne à la manière de ces tiges dont l'écorce a été enlevée ou détruite sur une grande longueur et qui servent, néanmoins, de canal à l'eau venue du sol, permettant à la partie aérienne de vivre, même toute une année. Mais aussi dans les deux cas, et plus ou moins tôt, suivant que l'arrêt de la végétation est plus ou moins précoce et l'annihilation de la partie souterraine plus ou moins grande, le feuillage finit par prendre une teinte rouge foncée.

Les sarments s'aoûtent complétement si le Rougeau est tardif, et incom-

plètement s'il est relativement précoce. Il est, du reste, favorisé par une conséquence inattendue et curieuse du greffage. Si, dans la partie souterraine, le sujet a cessé de croître, il n'en est pas de même du greffon, qui continue à grossir et qui se bourre, pour ainsi dire, de matières de réserves : amidon, etc., une coupe le montre nettement. Sous la poussée des tissus provenant de l'assise génératrice, son écorce se détache de celle du sujet qui en empêchait l'extension, déterminant suivant la ligne de soudure une *rupture* des tissus corticaux et libériens qui dès la première année pénètre jusqu'au bois. Si l'écorce vivait plus longtemps elle se creuserait encore davantage (fig. 9 et 10).

Fig. 9. — Montrant la ligne de rupture de l'écorce entre sujet et greffon.

Fig. 10. — Montrant la pénétration de la rupture de l'écorce entre sujet et greffon.

Mais ce sillon circulaire est l'équivalent d'une incision annulaire. Si les bords supérieurs et inférieurs pouvaient se rejoindre, les communications corticales entre le sujet et le greffon se rétabliraient. Quelques tentatives paraissent parfois se réaliser, mais elles ne vont pas loin, car le sujet est à peu près inerte. Et alors, le barrage, que cette annélation constitue, joue son rôle habituel : il accentue encore l'emmaganisement des matières de réserve dans le greffon, le rougissement intense du feuillage, les sarments étant aoûtés ou non, entraînant la mort ou affaiblissement de la souche.

Les conditions de terrain qui favorisent le folletage, avec toutes les conséquences que nous venons d'indiquer, sont celles qui peuvent empêcher la souche de s'alimenter copieusement en eau : culture intempestive, labours motteux, mauvaises herbes en grande quantité, sables morts et secs, comme il y en a un peu partout. — Le sujet joue aussi un rôle important. Le Riparia et surtout le R. grand glabre est fréquemment atteint ; même les Riparia-Rupestris y sont sujets. Les vignes les plus résistantes sont les vinifera et leurs hybrides.

(*à suivre*) L. Ravaz et G. Verge.

LA VITICULTURE TUNISIENNE

8. — *Les mistelles*

Les vignobles de la Régence pourraient tout aussi facilement permettre l'obtention en grand de mistelles de première qualité, ainsi que le démontre nettement le rapport de M. Delaporte (Rapport sur les conditions de production et d'exportation des mistelles tunisiennes, présenté à la Séance de la Chambre d'Agriculture de Tunis du 23 Juin 1922). A n'en pas douter, on peut en Tunisie, faire au moins aussi bien sous ce rapport, peut être mieux qu'en Espagne et qu'au Portugal, gros fournisseurs du marché français, surtout en allant sur place étudier minutieusement leurs procédés de fabrication. Le Nord de l'Afrique doit être également capable d'épargner à la France ses achats de mistelles dans la péninsule ibérique, en Italie et en Grèce, en utilisant méthodiquement ses cépages, en les cultivant d'une manière rationnelle et en apportant tous ses soins à la préparation des produits. D'ailleurs, cette industrie fut naguère florissante en Tunisie.

Mais (ici encore il y a un... mais) les viticulteurs tunisiens ne sont guère encouragés à détourner dans cette voie les moûts de leurs vignobles. La fabrication des mistelles entraîne inévitablement l'utilisation d'alcools industriels, au régime changeant, parfois confus, et par suite, des relations avec le fisc qui ne sont généralement pas des plus faciles. Il en résulte des contestations perpétuelles, des pertes de temps inouïes, des tracas inimaginables pour le viticulteur qui n'y est pas accoutumé comme comme un liquoriste, et qui pendant la période de ces opérations a bien d'autres tâches à assurer.

De telle sorte que, beaucoup de producteurs, parfaitement outillés pour en obtenir (ils en ont déjà obtenues) préfèrent dédaigner le bénéfice que l'opération, portant sur des moûts parfaits, pourrait leur assurer, et ne pas « s'embarquer dans cette galère ».

D'ailleurs, en faisant abstraction de cette circonstance regrettable, tout n'est pas pour le mieux en ce qui concerne l'entrée en France des mistelles nord-africaines, ou même le débouché des mistelles métropolitaines. Les récents accords franco-espagnols, comportent un régime de faveur pour les moûts, mistelles et vins de liqueurs de nos voisins qui leur permet de braver la concurrence des possessions françaises dans l'Afrique du Nord. La Confédération Générale des Vignerons a protesté vivement, contre cette situation de fait, faisant remarquer que les produits viticoles français servent trop de « monnaie d'échange ». Les viticulteurs algériens particulièrement intéressés ont souligné à leur tour que les intérêts de la Colonie ont été sacrifiés au profit des viticulteurs espagnols, faisant ressortir avec amertume que les prodnits agricoles français en général, tiennent trop souvent lieu de rançon à l'importation des produits de l'industrie française en Espagne. Les récoltants tunisiens ne sont que trop fondés à joindre leurs doléances à celles de leurs voisins immédiats, devant un état de choses que l'Union douanière, très critiquée en France d'ailleurs, et d'une réalisation problématique, ne saurait guère amender.

Il est peut-être présomptueux d'émettre un avis sur des questions d'ordre international, confuses, indéchiffrables pour le commun des mortels, néan-

moins il n'est pas excessif de prétendre qu'à l'heure actuelle, alors que la France cherche fort judicieusement à vivre sur ses propres ressources pour améliorer son change, ces mesures, qui favorisent peut-être d'autres branches de l'activité, sont très fâcheuses pour la Viticulture française, au profit de l'étranger. Il semble que la France aurait tout intérêt à favoriser de son mieux la fabrication des mutés, mistelles, vins de liqueur, vins de coupage sur ses propres domaines qui offrent en de nombreux points une collaboration parfaite des facteurs naturels de la production (climat, sol, cépages) et qui peuvent lui procurer des ressources viticoles au moins aussi intéressantes que celles d'Aragon, de la Catalogne ou de l'Andalousie.

9. — *Raisins de table et raisins secs*

Enfin, la culture de la vigne en Tunisie pourrait encore avoir un objectif des plus appropriés, et malheureusement dédaigné la plupart du temps, soit par ignorance, soit par incertitude des débouchés : la production de fruits de dessert : raisins de table et raisins secs.

Nous possédons en Tunisie des variétés de raisins de table qui réussissent admirablement et dont l'échelonnement de maturation assure le ravitaillement des marchés depuis les premiers jours de juillet jusqu'en fin octobre. Les populations de la Régence consomment une très grande quantité de ces fruits et le débouché sur place est très important. D'autre part, beaucoup de variétés peuvent supporter des transports assez longs et alimenter des centres fort éloignés des lieux de production. Quelques-unes conviennent parfaitement pour la conservation pendant l'hiver.

Il y a certainement beaucoup à espérer d'une étude approfondie de la production en grand des raisins de table et de leurs possibilités d'écoulement.

Quoi qu'il en soit, c'est une production à la portée de tout le monde, des petits propriétaires en particulier, et l'on comprend difficilement pourquoi celui qui possède un petit lopin de terre ne s'ingénie pas à obtenir lui-même les raisins qui doivent pourvoir aux besoins de sa table. Il y arriverait sans peine et à peu de frais. Sous notre climat, l'obtention de raisins de table beaux et savoureux n'est guère plus difficile que l'obtention de fleurs ou de légumes, à condition notamment de prendre quelques précautions élémentaires contre les « pillards ». Et ce qualificatif ne s'applique pas seulement à ceux que l'on suppose immédiatement, il vise aussi et surtout les moineaux, les guêpes et les fourmis. Les cépages hâtifs sont particulièrement à surveiller sous ce rapport.

Que ceux qui ne sont pas convaincus visitent les superbes jardins de Mutuelleville ! (pour ne citer qu'un exemple et dans la banlieue immédiate de Tunis).

En ce qui concerne les raisins secs, la Tunisie pourrait aussi légitimement songer à en produire : il n'y a peut-être pas de pays au monde plus favorisé par la nature sous ce rapport. La question n'est pas nouvelle. A la suite d'une tournée effectuée par une commission technique dans les localités tunisiennes où l'on prépare du raisin sec, et dont ils faisaient partie, MM. Minangoin et Courton écrivaient en 1906 (Les raisins en Tunisie. *Bulletin de la Direction de l'Agriculture et du Commerce*, 1906, p. 311) :

« La consommation des raisins secs en Tunisie est importante alors que « leur production y est très restreinte. Le climat tunisien se prête cependant « admirablement à cette production. Sous notre ciel, le séchage du raisin est

« facile et la vigne, chacun le sait, végète vigoureusement et se couvre de « grappes.

« La préparation du raisin sec serait même dans ce pays une opération plus « rationnelle que la fabrication du vin. Les chaleurs élevées qui se produi- « sent à l'époque des vendanges rendent, en effet, la vinification difficile ; « pour obtenir des vins réussis, il faut pratiquer méthodiquement la réfri- « gération, installer à grands frais des chais perfectionnés, mettre en œuvre « des procédés délicats, etc... Après leur fabrication, les vins exigent, pour « leur bonne conservation, des soins minutieux, car ils sont sujets à de « nombreuses maladies. Enfin leur vente est devenue depuis quelques années « de plus en plus difficile, et les cours pratiqués ne permettent pas toujours « au viticulteur de couvrir ses frais de production ».

« La préparation des raisins secs est infiniment plus simple. Le soleil tuni- « sien fournit généreusement toute la chaleur qu'elle nécessite et il suffit « d'étendre les raisins frais au soleil sur un matériel rudimentaire pour « obtenir, au bout de quelques jours, une marchandise d'excellente conser- « vation qui se vend facilement à des prix rémunérateurs.

« A l'encontre de ce qui a lieu pour la fabrication du vin, la préparation « des raisins secs répond aux aptitudes naturelles de notre climat, si l'on « peut s'exprimer ainsi. Aussi procure-t-elle des profits sérieux aux quel- « ques viticulteurs qui s'y livrent déjà. Elle est susceptible de devenir pour « la Tunisie une importante source de richesse, car rien ne s'oppose à ce « qu'elle y prenne une extension pareille à celle qu'elle a prise dans certains « pays où les conditions culturales, climatériques et économiques ne sont « certainement pas plus favorables qu'ici. »

Cet exposé sert d'introduction à un très intéressant rapport dans lequel les auteurs étudient les différentes sortes de raisins secs, les cépages à raisins secs employés en Tunisie et à l'étranger, puis les procédés de préparation, les méthodes de culture et de fabrication dans les principaux pays producteurs. Ils concluent par un aperçu très encourageant pour la Régence sur la situation du marché français et du marché mondial du raisin sec.

Les idées exposées dans la citation qui précède n'ont pas vieilli : ces lignes paraissent écrites d'hier.

Le débouché du raisin sec sur place est déjà considérable, car les populations indigènes, les israélistes surtout en consomment copieusement, et la Tunisie se voit obligée d'en importer annuellement de gros stocks. Quant à la France, qui n'en produit pas, elle figure parmi les principales nations importatrices. Les statistiques signalent qu en 1919, elle a consommé 11 millions de tonnes de raisin sec, dont 8 millions provenant de Grèce et 3 millions originaires d'Espagne. Ces chiffres sont assez éloquents par eux-mêmes pour dispenser de commentaires, et pour convaincre de l'opportunité de la mise au point de cette spéculation en Tunisie... Il serait bon, en particulier, de s'inspirer des méthodes adoptées par les pays gros producteurs qui ont fait leurs paeuves, de soigner la fabrication, des mesures administratives appropriées et une propagande bien dirigée feraient le reste.

10. — *Résumés et Conclusions*

Cette étude met en relief les ressources nombreuses que la culture de la vigne dans ce pays offre à l'exploitant, et qui justifient son maintien en dépit de la crise viticole actuelle.

Si l'intensification de la production déjà surabondante des vins communs n'est pas à conseiller actuellement dans les vignobles français, la Tunisie doit peu redouter cette pléthore pour son vignoble actuel. La diminution inévitable des surfaces complantées portera relativement peu sur son domaine, on arrachera et on abandonnera des vignes ailleurs surtout, et elle pourra attendre, sans trop d'impatience et sans trop de perte, la nouvelle hausse. Si, d'aventure, cette production de vins communs est à rejeter complètement dans un avenir prochain, ce sera un désastre pour certaines régions viticoles, qui sont absolument incapables de produire autre chose et qui devront complètement renoncer à l'exploitation de ce végétal. Dans le Midi de la France, le Bas Languedoc surtout doit particulièrement redouter cette éventualité, car ces vignes ne peuvent donner dans l'ensemble que des vins communs, les céréales n'y ont jamais bien payé leur maître, et, dans les circonstances actuelles, il n'est guère logique d'y tabler sur les revenus de la culture de l'olivier. Les régions viticoles vraiment douées, en bénéficieront, car il est malheureusement bien vrai, que, dans le domaine économique, « le malheur des uns fait le bonheur des autres ». C'est une loi fâcheuse au point de vue moral, mais elle est des plus naturelles, et l'ingéniosité des hommes s'exercerait bien inutilement à la contrecarrer. On ne modifie pas les courants économiques et naturels : on les subit !

Or, la Tunisie est parmi ces régions douées !

Admettons encore que malgré cette raréfaction des vins communs, les colons tunisiens n'aient pas intérêt à en produire. Ils pourront songer à la fabrication de mistelles, de moûts mutés, de vins de coupage et même de vins de liqueur, qui prendra tout son essor quand les circonstances économiques, les mesures douanières et fiscales en particulier, deviendront plus favorables, c'est-à-dire lorsque, en définitive, les Pouvoirs Publics le voudront.

Que la France n'oublie pas, surtout, qu'elle a des possessions en Afrique du Nord (y compris le protectorat tunisien, qui, nous semble-t-il, n'est pas précisément « terre étrangère »), et, s'efforçant de se débarrasser de le tutelle d'autres nations, qu'elle s'ingénie à tirer de ces possessions tout ce quelles peuvent donner. Qu'elle y puise en particulier ce qu'elle ne produit guère elle-même et qu'elle recherche à grands frais chez ses rivals économiques, tandis qu'elle pourrait l'obtenir sur son propre territoire.

Si la production du jus fermenté de la treille ne paie pas, la Tunisie peut tirer facilement parti des débouchés éventuels des jus non fermentés, des miels de raisin, desquels l'on se préoccupe beaucoup à l'heure actuelle. Enfin, elle peut aussi, dans ce cas, viser la production de raisins de table ou de raisins secs qui se présente rarement ailleurs sous des auspices aussi favorables.

Il n'est donc pas permis de douter de l'avenir de la culture de la vigne en Tunisie, quels que soient les mobiles dictés par les circonstances économiques, qui le provoquent. Ce précieux arbuste y aura toujours sa place, et si on sait l'utiliser, son domaine ne peut que s'agrandir.

La nature qui a réglé, d'une manière peu influencée par l'intervention humaine, les aires botaniques et économiques des espèces végétales et animales, a désigné à la vigne le bassin méditerranéen comme centre de la superficie qu'elle occupe dans l'ancien continent, après lui avoir choisi l'Asie Mineure pour berceau. L'arbuste de notre bon père Noé est bien chez lui sur les rivages de notre grande « bleue » ; les nombreux pieds sauvages plu-

sieurs fois centenaires que l'on rencontre dans les forêts, dans les massifs kroumiriens, par exemple, ou même dans les rues, dans les patios du quartier arabe de Tunis l'attestent indiscutablement.

En Tunisie, la vigne ne demande qu'à vivre, à se développer, à prospérer : on ne conçoit pas davantage sa disparition de la flore, dans le Nord de la Régence principalement, que celle de l'olivier dans le sahel et la région sfaxienne, celle des pamiers dattiers dans les oasis du Sud, celle de l'alfa dans les Hauts-Plateaux, celle du chiendent et de la folle avoine dans nos terres cultivées.

Mais, il appartient à l'homme d'utiliser cette merveilleuse adaptation au sol et au climat, et de la domestiquer à son profit, d'après les directives économiques le plus judicieuses.

Tunis le 10 Juin 1923.

M. Vialas,
Professeur à l'Ecole coloniale d'agriculture de Tunis.

BIBLIOGRAPHIE

Leçons de Chimie agricole. — Cours élémentaire, par Raoul Cerigheilli, docteur ès sciences, ingénieur-agronome, lauréat de l'Institut et de l'Académie d'Agriculture, préparateur au Muséum d'Histoire naturelle. — 1 vol. in-16 de 362 pages avec 66 figures dans le texte. Gaston Doin, éditeur, 8, place de l'Odéon, Paris (VI^e).

Dans cet ouvrage, l'auteur expose les résultats de la Chimie agricole de la manière la plus élémentaire. Il s'adresse aussi bien aux élèves de l'enseignement technique, qu'aux élèves des écoles élémentaires d'agriculture. Il pourra être compris par tous ceux qui n'ont qu'une faible préparation scientifique. Les cultivateurs, déjà rompus aux problèmes de la pratique agricole, trouveront dans ces leçons l'explication des principaux phénomènes de la vie des plantes cultivées, et le résultat des études entreprises depuis une cinquantaine d'années sur la chimie du sol. Ils y apprendront l'utilisation rationnelle des engrais.

Ces leçons de Chimie agricole sont au nombre de dix-huit, plus une leçon d'introduction consacrée à l'étude de la composition chimique des plantes cultivées et à leur classification.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Exposition et dégustation à Toulouse des vins d'hybrides. — Comme les années précédentes, le Syndicat agricole de la Haut-Garonne organise une dégustation de vins d'hybrides.

Les opérations du Jury auront lieu, du lundi 4 au samedi 9 février 1924.

Le dimanche 10 février, séance publique au siège de la Société d'agriculture, 20, rue Saint-Antoine du T, et banquet.

L'intérêt de ces dégustations n'échappera pas aux viticulteurs qui cherchent à obtenir des vins de qualité, en réduisant les frais de culture qui sont de plus en plus élevés.

Les échantillons devront parvenir au siège du Syndicat agricole, 27, place Dupuy, au plus tard le 1er février, afin de permettre le classement des échantillons et assurer une dégustation rationnelle.

Des diplômes et des médailles seront décernés aux exposants qui auront envoyé des lots intéressants et instructifs.

Tous ceux qui ont obtenu des vins d'hybrides purs ou en mélange sont invités à envoyer des échantillons, ils serviront ainsi la cause de la viticulture.

* * *

Ecole d'Agriculture d'Ecully (Rhône). — *Cours public d'Arboriculture.* — Le Cours public et gratuit d'Arboriculture fruitière de l'Ecole d'Agriculture d'Ecully commencera le Dimanche 3 février 1924 à 10 heures du matin.

Ce cours se continuera les dimanches suivants à la même heure.

Chaque leçon sera suivie, si le temps le permet, d'une application pratique dans le jardin fruitier de l'Ecole.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Le tirage de l'agenda P.-L.-M. 1924 étant épuisé, la Compagnie informe le public qu'il ne pourrait plus être donné suite aux demandes d'achats qui lui parviendraient désormais.

CHEMINS DE FER DU MIDI ET D'ORLÉANS

Les relations rapides existant actuellement entre Paris-Quai d'Orsay, la région de Perpignan et les Stations d'hiver des Pyrénées-Orientales : Vernet-les-Bains, Font-Romeu, Amélie-les-Bains, seront maintenues jusqu'au 18 Février inclus, sans interruption.

Ces relations s'établissent comme suit :

18 h. 50	D	Paris-Orsay	A	10 h. 50
6 h. 13	A	Toulouse	A	23 h. 09
9 h. 15	A	Perpignan	D	20 h. 03
10 h. 17	A	Villefranche-Vernet-les-Bains	D	18 h. 54
11 h. 56	A	Font-Romeu	D	17 h. 21
13 h. 03	A	Amélie-les-Bains	D	17 h. 10

(Voitures directes : wagons-lits, 1re et 2e classes entre Paris et Villefranche-Vernet-les-Bains — Wagon-Restaurant entre Paris et Vierzon et entre Toulouse et Villefranche-Vernet-les-Bains).

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Pendant le mois de décembre, les entrées de vins dans les Entrepôts parisiens se sont élevées à 329.236 hectos et les sorties à 293.230 ; ces chiffres sont légèrement au-dessous du mois précédent, qui étaient respectivement 355.879 et 297.021 hectos, mais ne présentent pas un gros écart avec les réceptions et les expéditions de décembre 1922 : 320.935 et 272.216 hectos.

Au cours de la dernière huitaine, quelques demandes s'étant produites, il s'est traité une certaine quantité d'affaires dans les Entrepôts parisiens, et

les prix qui étaient restés stationnaires depuis plusieurs semaines, ont retrouvé quelque fermeté. On a payé des vins rouges 8° du Midi, de 83 à 85 fr.; de 9°, de 92 à 97 fr.; des 10°, assez rares, aux environs de 110 fr. On a demandé de 115 à 120 fr. pour des vins rouges d'Algérie, faisant 11°, et 125 fr. pour des 12°, il ne semble pas s'être fait beaucoup d'affaires de ce côté, pas plus qu'en vins du Centre, qu'on trouve trop chers. De bons vins d'Espagne 11° couverts, ont été traités 120 à 125 fr.; d'autres, de qualité plus ordinaire ont vu les prix moins élevés. Des vins blancs de provenances diverses, se sont vendus de 80 à 85 fr. pour des 8 à 8°5 ; ceux à forts degrés sont recherchés ; on a payé des Espagne 11 à 12° de 125 à 135 fr. Il s'est vendu quelques parties de vins d'Italie, cependant, il ne s'est pas traité d'affaires importantes en produits de ce pays, à cause du change, sans aucun doute. Ce même motif pourrait influencer également les transactions avec l'Espagne.

Voici la note du *Marché aux Vins* :

La quinzaine écoulée, coupée par les fêtes du 1er janvier, a été calme à son début. La crue de la Seine a arrêté momentanément le mouvement d'affaires Ces derniers jours, le retour à l'état normal semblant probable, les transactions ont repris et la demande est plus active, surtout en vins blancs. Les arrivages étant nuls par fer et arrêtés par eau, il en résulte de la fermeté dans les cours.

Les demandes de la clientèle ont été assez nombreuses dans les premiers jours du mois ; un peu de calme a suivi.

LANGUEDOC. — GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 14 janv.	Cours du 21 janv.
7 à 8°.....	»	57	58
8 à 9°.....	40	à	à
9 à 10°.....	à	80	81
10 à 11°.....	55	»	»
11 à ».....	»	»	»
Costières.....	60 à 70	90 à 105	90 à 105
Rosé, paillet, gris.....	5,50 à 6 fr. le deg.	»	»
Blanc Bourret.....	»	»	»
Blanc Picpoul.....	»	»	»

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 15 janvier	Cours du 22 janvier
7 à 8°.....	»	57	58
8 à 9°.....	41	à	à
9 à 10°.....	à	85	82
10° et au-dessus.....	60	»	85 à 92
Rosé.....	5 à 5 fr. 50 le d.	8 à 8 fr. 25 le d.	8 fr. le degré
Blanc.....	6,25 à 6 fr. 75 le d.	8,50 à 9 fr. le d.	»

Cette. — Marché du 16 janvier 1924. — Vins : rouge courant, 8 à 11 degrés, l'hecto, de 64 à 92 fr., nu, pris à la propriété, tous autres frais en sus. — Rosés, le degré, 7 fr. 75 à 8 fr. 25. — Blancs, le degré, 8 fr. 50 à 9 fr. — Algérie rouge, de 11 à 12 degrés, l'hecto, de 96 à 110 fr. — Mistelle blanche 8 à 9 degrés liqueur, 15 degrés alcool, de 200 à 220 l'hecto. Suivant degré et qualité. Nu, quai Cette, plein fûts acheteurs, comptant net.

La Cave Coopérative de Pinet (Hérault) a vendu, le 15 janvier courant, la

totalité de sa production de vin blanc titrant 10 degrés, au prix de quatre-vingt huit francs (88 francs) l'hectolitre, nu, pris en cave.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 11 janv.	Cours du 18 janv.
—	—	—	—
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	40	64	65
9 à 10°	à	à	à
10 à 12°	65	92	92
Vins rosés	5 à 6 fr. le d.	7,75 à 8 fr. 25 le d.	7,75 à 8 fr. 25 le d.
Vins blancs	6 à 7 fr. le d.	8,50 à 9 fr. le d.	8,50 à 9 fr. le d.

Béziers. — On nous signale de nombreuses affaires traitées, pour lesquelles nous avons noté :

Partie cave A. V., Narbonne, 4.400 hectos, 8 deg. 5, à 70 fr. ; cave St-G., près St-André-de-Roquelongue, 9 deg. 2, à 74 fr. ; cave D., à Nissan, 8 deg. 8, à 70 fr. ; cave La G., près Coursan, 9 deg. 8, à 78 fr. ; cave C., près Villeneuve-les-Béziers, 3.200 hectos, 9 deg. 2, à 75 fr. ; partie cave L., à P., près Béziers, 9 deg. 7, à 80 fr. ; partie cave S., près Cruzy, 7.000 hectos, 9 degrés faibles, pour la distillerie, 70 fr. ; cave P., près Nissan, 3.000 hectos, 9 deg. 3, à 78 fr.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 20 janvier 1914. — Vins rouges, 8 à 8 fr. 25 le degrés pour les affaires à retirer de suite ; 8 à 8 fr. 50 le degré, pour les affaires logées, avec prime pour les vins déclarés Minervois.

La Cave Coopérative des Vignerons du Minervois, de Siran (Hérault) a vendu, le 17 courant, 5.000 hectos de son vin rouge (récolte 1923), titrant 10 deg. 5, au prix de quatre-vingt sept francs (87 fr.) l'hecto, nu, pris en cave.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 11 janv.	Cours du 17 janv.
—	—	—	—
7 à 8°	»	»	8 fr. 20
8 à 9°	40 à 45	65 à 74	
9 à 10°	45 à 50	74 à 85	à
10 à 11°	50 à 60	85 à 92	
11 et au-dessus	60 à 70	92 à 102	8 fr. 50 le deg.

Carcassonne. — Cours officiels du marché du samedi 19 janvier. — Vins rouges, de 8 à 12 degrés, 65 à 100 fr. l'hecto, nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Alcools, pas de cote.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 12 janv.	Cours du 19 janv.
	—	—	—
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	38 à 42	64 à 70	64 à 70
9 à 10°	42 à 48	70 à 78	70 à 78
10 à 11°	48 à 56	78 à 90	78 à 90
11 à 12°	56 à 69	90 à 100	90 à 100
12 à 13°	»	»	»

Divers lots de vin de Maury, de 14,5 à 15 degrés, de 200 à 203 fr.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille**. — Cours officiels des vins, marché du 16 janvier. — Vins de la région : rouge, 7 fr. 75 à 8 fr. 25 le degré ; blanc, 9 fr. le degré ; rosé : de 8 à 8 fr. 50 le degré, suivant qualité, couleur et éloignement de la cave pour marchandises prises en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : 10 à 12 degrés ; 1er choix, de 95 à 110 francs l'hecto ; 10 à 12 degrés, 2e choix, 90 à 105 fr. l'hecto, quai Marseille suivant qualité et provenance par 25 fûts minimum, disponible, tous frais en sus.

Vins d'Espagne, en raison du change, sans transaction.

Var. — **Brignolles**. — Marché animé, beaucoup de pourparlers, mais peu d'affaires traitées, on cote : vins rouges 8 à 8 fr. 25 le degré ; blancs 9 fr. le degré ; rosés, sans affaires. Jacquez 10 fr. le degré. La coopération vinicole de Puget-Ville (Var) a vendu 2.000 hectos vin rouge 10°7 à 90 fr. l'hecto nu, pris en cave. De nombreux négociants étrangers ont assisté à ce marché.

Gironde. — **Bordeaux**. — Les prix des vins ordinaires ont une légère tendance à la hausse. On cote les vins rouges suivant qualité de 850 à 1.050 fr. le tonneau nu et les vins blancs de 800 à 1.000 fr.

Rhône. — **Lyon**. — Cote de la Chambre de Commerce, sans changement, excepté : Vins blanc (non logés) Mâconnais 1er choix la pièce 600 à 700 fr. 2e choix la pièce 500 à 600 fr.

Charentes. — **Gemozac**. — Dans nos Charentes, les prix restent très fermement tenus et on constate même dans nos contrées de « bons bois » une hausse sur les prix pratiqués il y a quelques jours. La raison en est que la distillerie continue à acheter activement, payant de 18 fr. 50 à 19 fr. le degré-barrique pris sur tins, lie comprise, alors que ces jours derniers on trouvait à 18 fr.

Marne. — **Epernay**. — Tous les vins de la dernière récolte ont été achetés par les maisons de champagnisation, sauf dans la région de Château-Thierry où les ventes se font à la consommation à des prix variant entre 600 et 650 fr. A Dizy, des premières cuvées ont été vendues entre 700 et 750 fr. la pièce.

CENTRE. — De *l'Agriculture du Centre*. — De Contres et environs on nous signale des ventes à 98 et 115 francs l'hecto pour des vins pesant respectivement 9°,5 et 10°,8.

Sur les bords du Loir, on signale des cas de casse d'ailleurs très rares. En général, les vins fins, bouquetés, peu acides font 9°,5 à 8° en rouges, avec une belle couleur, et 8 à 10° en blancs. Les cours les plus pratiqués ont été de 200 francs les 220 litres pour des aunis vinifiés en blanc et donnant environ 8°. Ventes au détail de 220 à 250 francs. Les acheteurs d'eau-de-vie de marc paient 2 fr. à 2 fr. 10 le litre à 52° qu'ils ont fait distiller ou 3 fr. 25 à 3 fr. 50 à forfait.

Sur les bords du Cher, à Saint-Romain les vins font 9° en moyenne. Ils sont bien bouquetés et seront certainement de bonne conservation.

Presque tous les vins blancs sont vendus : il n'en reste plus que quelques celliers par-ci, par-là.

Par contre, les vins rouges ne sont pas demandés, bien qu'ils soient de très bonne qualité.

Les blancs se sont vendue de 80 à 90 fr. l'hecto pris en cave.

A Cangey, Limeray, les rouges sont de belle qualité : la propriété les tient à 80 fr. l'hecto.

Les blancs plus abondants sont plus demandés, à des prix approchant de 10 fr. le degré.

ALGÉRIE. — **Alger**. — Du 12 janvier 1924 : Vin rouge : Extra, 8,50 à 9 fr. le degré ; 1er choix, 8 à 8 fr. 50 le degré ; 2e choix, 7,50 à 7 fr. 75 le degré ; 3e choix et distillerie, 7 fr. à 7 fr. 25 le degré.

Vin blanc : de raisins rouges, 7,25 à 7 fr. 75 le degré ; de raisins blancs, 7,25 à 8 fr. 75 le degré.

Marché calme.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, l'hectolitre, 690 à »»» fr.; marc à 86 degrés, manque ; eaux-de-vie de Montpellier à 52 degrés, l'hectolitre, 465 fr. ; de marc à 52 degrés, 390 à »»» fr.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, 690 à 700 ; eau-de-vie de marc, 52°, 450 à 460 fr. ; trois-six de marc, 86 degrés, 670 à 690 francs ; eau-de-vie de Béziers, 52 degrés, 400 à »»» francs.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 695 à »»» fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 400 à »»» fr.

Narbonne. — Trois-six de vin à 86°, 690 à 700 fr. ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 480 fr. ; 3/6 de marc, 86°, manquent ; eau-de-vie de marc, 52°, 390 à 400 francs, l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

Perpignan. — Troix-six de vin à 86°, 690 à 700 fr. l'hecto nu pris chez le bouilleur tous frais en sus.

Alger. — Trois-six de vin, 86-88°, disponible, 785 fr. l'hecto ; troix-six de vin, 96-97°, rectifié, extra neutre, 880 à 890 fr. l'hecto.

TARTRES

Montpellier.— Crème de tartre, 430 fr. les 100 kil. ; tartre brut, 1,55 à 1,85 le kilog. ; lie de vin, pour 25 à 30 degrés de rendement, 1 fr. le degré. Pris à la propriété.

CÉRÉALES

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur 2 disp	1.24 1/4	75.75	100.75	— 1.07
Maïs disp	91 »/»	63.75	79.69	— 1.69

Blé roux d'hiver n° 2 disponible 122 »/» c. (98 fr. 93 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 114 1/4 cents (92 fr. 64).

Paris. — Cote officielle du lundi 21 janvier 1924. — Blé (marché réglementé) : incoté ; marché libre : incoté ; avoines noires : 65 à 65,25 ; avoines diverses : 62,50.

Montpellier. — Grains grossiers. — Avoine grise de pays, 75 à »» fr. les 100 kilos ; paumelle, 85 à »» francs ; orge, 78 à »» fr. ; seigle, 86 fr., marchandise nue, prise sur place.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

Du Dimanche 13 au Samedi 19 Janvier 1924

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1924		1923		1924	1923
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Nantes						
Dimanche...	»	»	5.0	2.0	»	»
Lundi.....	»	7.0	9.0	5.0	»	2
Mardi.....	»	6.0	9.0	7.0	»	»
Mercredi....	»	8.0	9.0	1.0	»	»
Jeudi.....	»	4.0	5 0	3.0	0 1	»
Vendredi....	»	8.0	5.0	—0.0	0.2	1
Samedi.....	12	9.0	8.0	—3 0	14.0	2
Total.....	32.0	137.0	230.0	80.0	76.3	86.0
Rochefort						
Dimanche..	12.0	—5.0	»	»	»	»
Lundi.....	11.0	8.0	»	»	»	»
Mardi.....	»	6.0	»	»	»	»
Mercredi...	12.0	8 0	»	»	0.2	»
Jeudi.....	11.0	4.0	»	»	2	»
Vendredi...	13.0	6.0	»	»	2	»
Samedi.....	»	»	»	»	3	»
Total....	262.0	130.0	»	7	83.5	13
Clermont-Ferrand						
Dimanche..	8.0	—2	3.0	—5.0	»	»
Lundi.....	11.0	7	»	»	»	»
Mardi.....	11.0	1	»	»	»	»
Mercredi...	12.0	4	»	»	»	»
Jeudi.....	10.0	6	»	»	»	»
Vendredi...	10.0	2	»	»	1	»
Samedi....	13.0	7	1	—6.0	»	»
Total....	229.0	41	82 0	8.0	36	24
Bordeaux						
Dimanche..	13.0	5.0	»	»	»	»
Lundi.....	11.0	8.0	7.0	4	»	1
Mardi.....	15.0	5.0	12.0	4	»	»
Mercredi....	13.0	3.0	»	2	»	1
Jeudi.....	14.0	7.0	»	5	4	»
Vendredi...	15.0	6.0	4.0	»	1	»
Samedi....	17.0	9.0	»	»	0.3	»
Total....	303 0	144.0	192 0	25	144.3	87
Toulouse						
Dimanche..	15.0	7.0	5.0	1.0	»	»
Lundi.....	14.0	9.0	5.0	9.0	»	»
Mardi.....	14.0	8.0	8.0	3.0	»	»
Mercredi...	16.0	9.0	6.0	2.0	»	1
Jeudi.....	13 0	6.0	8.0	—5.0	13	»
Vendredi...	14.0	3.0	2.0	—3.0	»	»
Samedi....	23.0	5.0	3.0	»	»	»
Total....	327 0	139.0	221 0	64 0	96.4	51
Perpignan						
Dimanche..	12.0	1.0	6.0	3.0	»	»
Lundi.....	17.0	8.0	7.0	5.0	»	»
Mardi.....	»	10.0	12.0	»	19	»
Mercredi...	16.0	9.0	11.0	6.0	2	»
Jeudi.....	12.0	8.0	9.0	1.0	9	»
Vendredi....	17.0	3.0	6.0	1.0	»	»
Samedi.....	14.0	5.0	9.0	4.0	»	»
Total...	368 0	181.0	304.0	109.0	50	11

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1924		1923		1924	192
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill
Châlons-sur-Marne						
Dimanche...	7.6	0.8	7.8	1.0	»	2.(
Lundi.....	10 8	—1.0	7.0	3.4	«	1.(
Mardi.....	10.9	—1.0	1.4	—3.5	»	0.3
Mercredi....	11.4	—2.8	3.0	—5.2	0.5	»
Jeudi.....	12.0	5 8	6.5	—7.0	2.5	»
Vendredi....	12.0	9.5	7.6	—2.0	7.8	10.8
Samedi.....	10.5	6.0	4.0	—1.0	»	0.5
Total.....	187.6	—37.9	128.2	6.9	86.6	57.
Besançon						
Dimanche..	8.0	—4	3.0	—5.0	»	»
Lundi.....	7.0	—3	2.0	—1.0	»	2
Mardi.....	8.0	0	3.0	0.0	»	5
Mercredi...	8.0	—2	4.0	—3.0	»	3
Jeudi.....	2 0	—1	1.0	—5.0	»	»
Vendredi...	13.0	4	1.0	—5.0	1	»
Samedi.....	13.0	13	1 0	—5.0	2	»
Total....	118.0	—23.0	135 0	8.0	134.0	76
Lyon						
Dimanche..	10.0	—1	5.0	4 0	»	»
Lundi.....	11.0	5	4.0	»	»	»
Mardi.....	11.0	1	»	2.0	»	1
Mercredi...	12 0	1	4.0	—1.0	»	4
Jeudi.....	6.0	3	3.0	—4.0	»	»
Vendredi...	11.0	—1	2.0	—4.0	»	»
Samedi....	14.0	4	2.0	—5.0	»	»
Total....	190.0	11.0	154.0	6.0	83.4	6(
Marseille						
Dimanche..	13.0	»	11	—5	»	»
Lundi.....	15.0	3	9	—3	»	»
Mardi.....	14.0	8	15	5	»	»
Mercredi....	14.0	9	10	2	6	»
Jeudi.....	14.0	8	7	—6	17	»
Vendredi...	16.0	2	5	»	0.8	»
Samedi....	14.0	2	0	—7	»	»
Total....	269 0	54.0	295.0	14.0	35.1	15
Montpellier						
Dimanche..	13.1	1.6	10.5	—4.1	»	»
Lundi.....	11.3	6.2	12.9	—2.1	1.8	«
Mardi.....	11.9	6.9	11.8	4 1	9.0	»
Mercredi...	11.9	7.9	8.1	2 9	39.5	»
Jeudi.....	13.1	5.3	8.3	—5.1	»	»
Vendredi...	15.1	2.1	9.2	—4.9	»	»
Samedi....	10.9	3.9	8.5	—4.8	1.0	»
Total....	340.3	104.2	302.6	38 2	51.6	7.(
Alger						
Dimanche..	16.0	7	12.0	6.0	»	»
Lundi.....	16.0	10	12·0	6.0	»	3
Mardi.....	»	»	11.0	7.0	»	1
Mercredi...	17.0	12	14.0	7.0	»	»
Jeudi.....	15.0	9	15.0	6.0	»	19
Vendredi....	17.0	10	11.0	6.0	»	1
Samedi.....	17.0	11	12.0	3.0	»	2
Total...	375.0	231.0	387.0	228.0	27	104

Observations. — Hiver.